	<b>SPECIFIKACE VÝROBKU (SV)</b>	<b>SV 14</b>
Mlýny J. Voženílek, spol. s r. o. Průmyslová 107, 503 02 Předměřice n. L.	Název výrobku: <b>PŘEDMĚŘICKÁ MOUKA ŽITNÁ CELOZRNÁ</b>	Nahrazuje: <b>SV 14</b> z 2.1.2022 Číslo PN: 02/MJV
Zpracovala: Vymětalová M. Funkce: PVJ	Platnost od: 2.1.2023	Schválil za mlýn: Příhoda R. Funkce: stárek Datum: 2.1.2023

IDENTIFIKACE VÝROBKU			
Tržní druh	Obchodní název výrobku	Zařazení dle vyhlášky 18/2020 Sb. zákona o potravinách č.110/97 Sb.	Jiná označení
Žitná mouka celozrná	Předměřická mouka žitná celozrná	Druh: mlýnské obilné výrobky Skupina: mouka Podskupina: celozrná mouka	T 1700

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU			
Popis výrobku	Účel (Cílový trh)	Způsob použití	Trvanlivost
Mlýnský výrobek získaný mletím žita a tříděný podle velikosti částic a obsahu minerálních látek (popel).	Surovina pro výrobu pekařských výrobků a pro malospotřebitele.	Určeno k další tepelné úpravě.	balená á 1kg 6 měsíců pytlovaná mouka 4 měsíce od data výroby

JAKOSTNÍ PARAMETRY VÝROBKU				
Smyslové požadavky		Fyzikálně chemické požadavky		
<b>Barva</b>	Šedobílá se zelenomodrým odstínem.	<b>Vlhkost, %</b>	max. 15,0	ČSN 560512
<b>Vůně a chuť</b>	Příjemná, charakteristická pro mouku z dané obiloviny, bez cizích pachů a příchutí.	<b>Popel v suš., %</b>	max. 1,90	ČSN 560512
<b>Škůdci</b>	Bez přítomnosti škůdců v jakémkoli stádiu.	<b>Granulace, %</b>	propad 1129 µm min. 96,0	ČSN 560512
		<b>Číslo poklesu s</b>	min. 90	ČSN EN ISO 3093

#### ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST

**Alergologické informace:** Výrobek obsahuje alergen – lepek.  
**GMO:** Výrobek byl vyroben ze suroviny, která neobsahuje GMO.

<b>Mikrobiologické požadavky:</b> vyhovují Nařízení komise ES 2073/2005 (ve znění pozdějších předpisů)	<b>Chemické požadavky:</b> vyhovují Nařízení komise ES 1881/2006, Nařízení komise ES 1323/2021, Nařízení komise ES 1317/2021, Nařízení komise ES 396/2005 s doplněním v Nařízení komise ES 289/2014, (ve znění pozdějších předpisů)
---	--

#### PRŮMĚRNÉ VÝŽIVOVÉ ÚDAJE (ve 100 g výrobku)

Energetická hodnota	1387kJ / 328 kcal	Tuky	1,8 g
		z toho - nasycené mastné kyseliny	0,2 g
		Sacharidy	62 g
		z toho - cukry	5,0 g
		Vláknina	12 g
		Bílkoviny	10 g
		Sůl	<0,01 g

#### BALENÍ A DODÁVÁNÍ

<b>Typ balení</b>	<b>Podmínky balení a dodávání</b>
pytlované	Přeprava i obaly splňují veškeré hygienické požadavky pro potraviny.
spotřebitelské balení	Hmotnost balení: 50 kg Pytle PPE uzavřené šitím nebo vázáním. Hmotnost balení: 1 kg /tolerance hmotnosti -3 % /- Balené v papírovém sáčku. Skupinové balení po 10 kusech, dodávané na paletách 700 kg

#### PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ

Výrobky se skladují u dodavatele i zákazníka:

- v čistých a suchých prostorech, dobře větratelných s relativní vlhkostí vzduchu maximálně 75%
- u balení do 25 kg na paletách ve vzdálenosti 5 cm od stěny
- odděleně od látek aromatických

#### ZNAČENÍ VÝROBKU


Výrobky jsou na spotřebitelském balení označeny dle Nařízení ES č. 1169/2011 následovně:

- název výrobku
- obchodní jméno výrobce a jeho adresa
- čistá hmotnost
- datum minimální trvanlivosti
- výživové údaje
- alergologické informace
- způsob použití
- EAN kód
- seznam složek
- podmínky skladování
- země původu
- symboly materiálové identifikace a znehodnocení obalu

Výrobky pytlované jsou označeny na visače následovně:

- název výrobku
- obchodní jméno výrobce
- datum minimální trvanlivosti
- seznam složek
- hmotnost výrobků

#### PRŮVODNÍ DOKLADY O VÝROBKU

<b>Typ dokladu</b>	<b>způsob předání</b>	
Faktura dodací list	řidič s dodávkou	
Certifikát jakosti (na vyžádání)	řidič s dodávkou	